

# GOUGÈRES AU ROQUEFORT

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 3 Oeufs
- 120g Farine
- 150g Eau
- 80g Beurre
- 100g Roquefort
- Sel + Poivre

## Recette Réalisée au Thermomix, Au MCC Ou Autres Robots :

- > Mettre le beurre, le sel, le poivre et l'eau dans le Bol du Robot
- > Programmer 5 Min / 100°C / Vit 1
- > Rajouter la Farine
- > Programmer 1 Min 30 / Vit 3
- > Laisser refroidir 3 Min couvercle ouvert
- > Programmer 2 Min Orifice ouvert sans le couvercle et casser 3 Oeufs bol en marche
- > Rajouter le Roquefort > Mélanger 40 Sec / Vit 2
- > A l'aide de 2 cuillères à café, Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier cuisson ou une feuille de silicone ou utiliser une poche à douille
- > Enfourner 15 Min à 210°C > Servir Chaud ou froid